ENZYBREW 10

Nettoyage des équipements en micro-brasserie

Produit de nettoyage enzymatique quotidien all-in-one efficace et facile à utiliser, ENZYBREW 10 est spécialement conçu pour le nettoyage des équipements utilisés en micro-brasseries. ENZYBREW 10 assure la dégradation totale des souillures organiques rencontrés dans la fabrication de la bière artisanale tels que fibres végétales, protéines et amidon (houblon, levure, farine de malt, sucres caramélisés, etc.). Idéal pour le nettoyage des filtres, échangeurs thermiques et cuves de fermentation, de repos et de cuisson, ENZYBREW 10 est un cocktail enzymatique adapté qui assure un nettoyage en profondeur et en toute sécurité pour les matériaux.

Application

AVANTAGES

- Augmente la qualité organoleptique du produit fini
- Hygiène renforcée
- Suppression du risque de contaminations: les enzymes permettent une meilleure désinfection
- Nettoyage en un seul cycle (gain de temps, économie d'eau)
- Sans danger pour l'utilisateur: produit non corrosif donc pas de risque de brûlure
- Sans danger pour l'environnement

MODE D'EMPLOI

Général : Concentration recommandée : 0,5 à 1%
Intensif : Concentration recommandée : 1 à 2%
1. Préparer une solution d'ENZYBREW 10 dilué dans l'eau chaude
2. Faire circuler la solution au sein du matériel à nettoyer durant 45 à 120 minutes
3. Rincer à l'eau claire
4.Terminer la circulation avec un désinfectant ou une solution acide (0,25%) pendant 10 minutes (à ajouter au protocole habituel si nécessaire)
5. Rincer à l'eau claire pendant 5 minutes

Température	50 - 60°C max
Action	
Concentration	Général: 0,5 - 1% Intensif: 1 - 2%
Temps de pose	45 à 120 minutes

VALEUR pH
En solution (1%)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Environmental Biotechnology

CERTIFICATIONS ET REGLEMENTATIONS

Produit de nettoyage conforme:

- au Règlement Européen CE 648/2004 relatif aux détergents
- aux Directives Européennes 67/548/CEE et 1999/45/CE ou Règlement CE n°1272/2008 relatifs à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage des substances et préparations dangereuses
- au Règlement européen REACH adopté pour mieux protéger la santé humaine et l'environnement contre les risques liés aux substances chimiques
- "Le produit est intrinsèquement biodégradable suivant la ligne directrice de l'OCDE 302B pour la détermination de la biodégradabilité instrinsèque: taux de biodégradation > 98% en 28 jours"

CONSERVATION

Stockage dans l'emballage d'origine fermé, entre +4°C et +25°C.

CONDITIONNEMENT / PALETTISATION / REFERENCEMENT

1 X 10 kg
48 seaux / palette
POU0938

Pourquoi choisir les produits enzymatiques REALCO?

1. **Efficacité**
   Les solutions enzymatiques nettoient plus en profondeur que la chimie classique.
2. **Meilleur niveau d'hygiène**
   La performance accrue des solutions enzymatiques améliore l'efficacité de la désinfection.
3. **Sécurité pour les utilisateurs**
   Les produits enzymatiques travaillent à un pH neutre et ne sont pas agressifs pour les utilisateurs.
4. **Extension de la durée de vie du matériel et des installations**
   Les produits enzymatiques ont un pH neutre et ne sont pas agressifs pour le matériel en contact.
5. **Réduction des coûts**
   Les enzymes agissent comme un catalyseur: l'action de nettoyage est donc plus rapide, nécessite moins d'énergie et facilite les procédés d'application.
6. **Accélération de l'épuration des eaux** (Brevet EP1025052)
7. **Développement durable** (Brevet PCT/EP2006/060244)
   Les solutions enzymatiques contiennent des enzymes 100% biodégradables et des matières premières renouvelables.

S.A. REALCO N.V
Parc scientifique . Wetenschappelijk park . Avenue Albert Einsteinlaan, 15
B-1348 Louvain-la-Neuve (Belgium)
Tél. +32 (0)10/45.30.00 . Fax +32 (0)10/45.63.63 . info@realco.be . www.realco.be
TVA/TWE-BE-0444.458.750 . RPM/RPR Nivelles . ING-350-01322306-20